

Печем блины, встречаем Масленицу



Выполнила учитель технологии первой категории
МКОУ «Кукуйская ООШ №25» Архипова Наталия Викторовна
Целевая аудитория: 7 класс



Широкая Масленица – сырная
неделя!

Ты пришла нарядная к нам Весну
встречать.

Печь блины и развлекаться будем

всю неделю,

Чтоб зиму студеную из дома
прогнать.



Утро...ПОНЕДЕЛЬНИК...Наступает
«ВСТРЕЧА».

Яркие салазки с горочек скользят.
Целый день веселье. Наступает вечер...
Накатавшись вволю, все блины едят



«ЗАИГРЫШ» беспечный – ВТОРНИКА отрада.

Все гулять, резвиться вышли, как один!
Игры и потехи, а за них - награда:
Сдобный и румяный масленичный блин!



Тут СРЕДА подходит – «Лакомкой»
зовется.

Каждая хозяйюшка колдует у печи.
Кулебяки, сырники – все им удастся.
Пироги и блинчики – все на стол мечи!



А в ЧЕТВЕРГ раздольный – «РАЗГУЛЯЙ»
приходит.

Ледяные крепости, снежные бои...
Тройки с бубенцами на поля выходят.
Парни ищут девушек – свуженых своих.



ПЯТНИЦА настала – «ВЕЧЕРА у ТЕЩИ»...

Теща приглашает зятя на блины!
Есть с икрой и сёмгой, можно чуть попроще,
Со сметаной, мёдом, с маслом ели мы.



Близится СУББОТА – «ЗОЛОВКИ УГОЩЕНЬЕ».

Вся родня встречается, водит хоровод.

Праздник продолжается, общее веселье.

Славно провожает зимушку народ!



ВОСКРЕСЕНЬЕ светлое быстро
наступает.

Облегчают душу все в «ПРОЩЁННЫЙ
ДЕНЬ».

Чужого согревающее, ЗИМНИКУ _

ень.



Пышные гуляния ЯРМАРКА
венчает.
До свиданья, Масленица, приходи
опять!

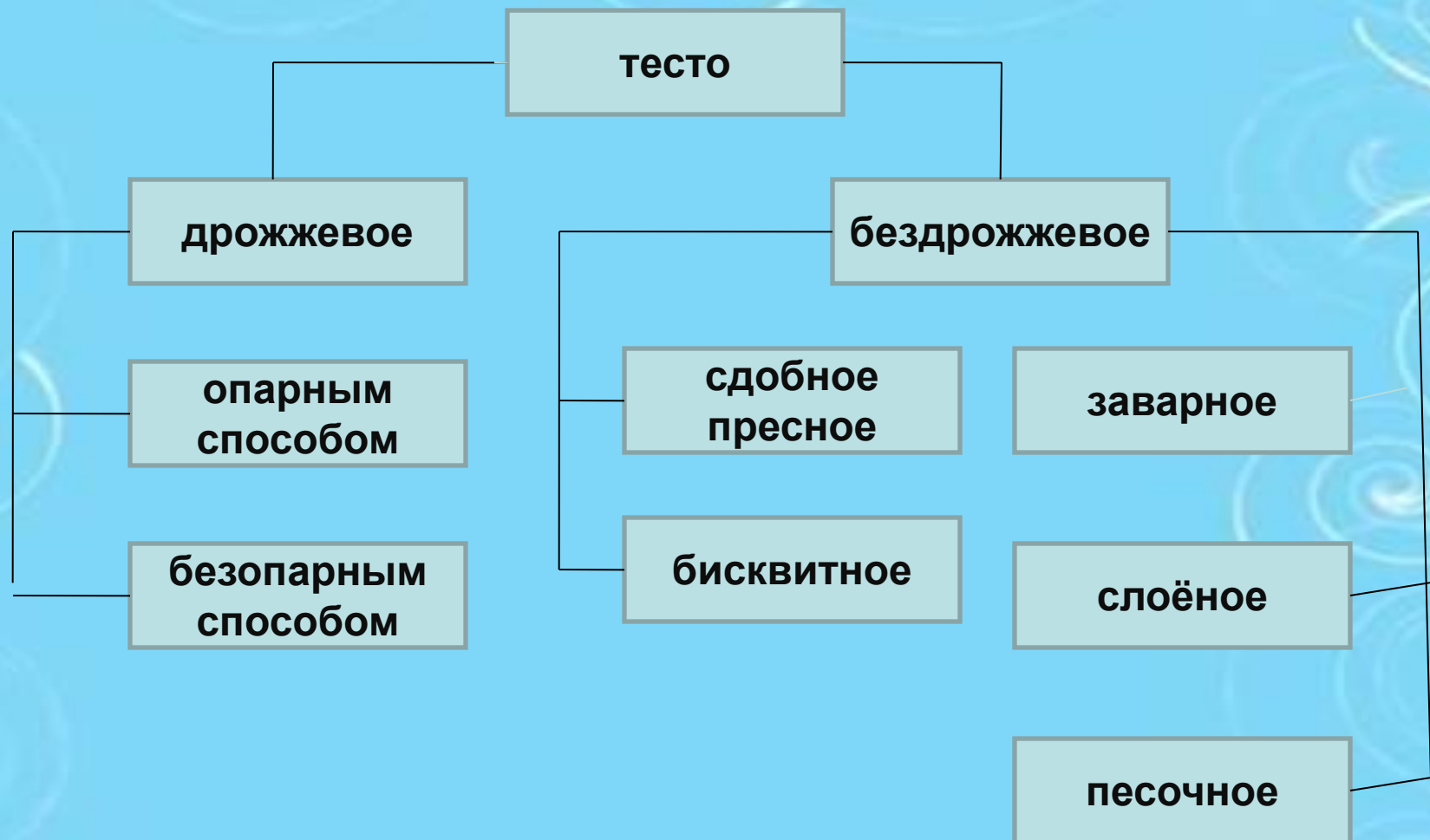


Блины – это символ солнца. Но самая главная их роль – это угощение на Масленицу, веселый праздник восточных славян. Масленица с ее блинами – это встреча солнца и весны, прощание с зимой. Блины на Масленицу пекут каждый день.

- 1 день – блиница**
- 2 день – блины**
- 3 день – блинцы**
- 4 день – блинчики**
- 5 день – блинки**
- 6 день – блиночки**
- 7 день – царские блины**



Классификация теста



БЛИНЫ – готовят из густого теста с добавлением разрыхлителя, обжаривая их с двух сторон. Очень вкусны и питательны блины с припёком.

Припёк – это какие-либо продукты, запечённые внутри блина.



БЛИНЧИКИ выпекают из очень жидкого теста, приготовленного без Разрыхлителя. Обжаривают одну сторону, снимают со сковороды, на поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают трубочкой или конвертиком и снова обж



ОЛАДЫ– готовят из довольно густого теста с разрыхлителем. Они имеют небольшие размеры, при обжарке с двух сторон получаются толстыми и пышными.



БЛИННЫЙ ПИРОГ – это стопка блинов, в которой каждый блин переслоён начинкой.



Для выпечки любых блинов готовят жидкое тесто, которое может быть простым или сдобным, пресным или дрожжевым.

Для приготовления теста понадобятся:

Мука

Яйца

**Соль,
сахар**

**Разрыхли
тель**

Жидкость

пшеничная

молоко

ржаная

простокваша

гречневая

сыворожка

рисовая

кукурузная

дрожжи

сода

вода

Технология приготовления



Источники основного содержания:

1. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, учебник «Технология», 2014
2. Е.Н.Перова «Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс
3. <http://viola.1bb.ru/profile.php?id=19>

Источники рисунков:

http://easycooking.ru/files/blinny_tort.jpg

<http://i2.menu.ru/content/images/size1/6b/9e/05/32c1a19e0ed993b58e71f8dbf7.jpg>

<http://shkolazhizni.ru/img/content/i76/76588.jpg>

http://gotovim-doma.ru/forum/files/5/d8/thumb_5d849811b33dc577a5913e3f8da59a24_65588.jpg

<http://stat18.privet.ru/lr/0a28a8933518e253f4b2165f1d392501>

http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/2/70/221/70221075_1296845981_Kartinka_5_iz_4531.jpg